WIESHEU
SIMPLY BETTER

dibas
MORE SPACE FOR YOUR IDEAS.

Alta tecnología para el alimento más antiguo del mundo
El horno Dibas de Wiesheu

Un placer en la forma y en el funcionamiento: el horno DIBAS le ofrece mucho espacio para sus ideas.

Para que no se interponga nada en su camino hacia el éxito, especialmente ninguna puerta de horno

Dibas, con la puerta de horno corrediza

¿Son todas las puertas de horno iguales? Esta no. Wiesheu ha desarrollado una puerta de horno que simplifica aún más los diferentes procesos de la panadería, tanto en la tienda como en el obrador. Esta puerta de horno patentada "desaparece" en la carcasa al abrirla y al cerrarla. Para que usted tenga más libertad: libertad en el diseño de la planificación de la tienda y libertad de movimiento en el trabajo diario. Por eso, el horno DIBAS también cabe allí donde otros hornos molestan y, además, atrae la atención por su diseño.

IS 600 – El mando inteligente
Tan fácil de usar que no necesitará manual de instrucciones

Mando DIBAS IS 600

Un horno que piensa: el mando IS 600 lo hace posible. Mediante una simple transmisión de datos es posible programar y controlar su horno DIBAS desde un ordenador. ¿Precalentar el horno? DIBAS lo hace solo gracias al IS 600, y usted puede seguir durmiendo un poco más o aprovechar el tiempo para hacer otras cosas. ¿Descongelar y cocer? Aquí también puede confiar en el IS 600. ¿Y el manejo? Con su sencilla guía de menú y unos pictogramas comprensibles el mando se entiende por sí solo, incluso si el usuario carece de formación previa en su manejo. Por eso apenas hace falta sacar el manual de uso del cajón.

ProClean – El sistema de autolimpieza
Elimina las huellas de la cocción sin dejar rastro

Sistema de autolimpieza ProClean

Concéntrese en lo principal, por ejemplo, en el horneado de crujientes delicias, en la conversación con los clientes o en la planificación de nuevas ideas de venta. El sistema de autolimpieza completamente automático del horno DIBAS le deja más tiempo para ello: con sólo apretar un botón la cavidad del horno se limpia de forma higiénica, segura y sencilla. Iniciar el programa, dejar que el producto de limpieza actúe, enjuagar de forma automática, secar y listo. Una limpieza todavía más rápida y exhaustiva que la manual. El resultado: ¡un horno limpio y una jornada que acaba antes!

Ventilador de giro en sentido alterno | Convención variable Cascada | ATV
Wellness para sus productos de panadería y bollería

Ventilador de giro en sentido alterno

Tanto si lo que desea hornear es dulce o salado, pan o panecillos, el ventilador de giro en sentido alterno dora los productos de forma suave y uniforme. ¿El resultado? Un horneado absolutamente apetitoso, como le gusta a sus clientes.

Convención variable

Hornear a medida. La potencia de convención de su DIBAS permite adaptar el horno a los alimentos a hornear: aire rápido para productos crujientes, aire lento para productos ligeros.

Cascada

El sistema de humidificación en cascada del horno Dibas permite el desarrollo ideal del vapor en todas las temperaturas. Las cascadas ofrecen al agua una mayor superficie de vaporización. De este modo se garantiza un desarrollo del vapor efectivo y uniforme.

ATV – Procedimiento de descongelación automática

ATV es el procedimiento de descongelación automática que le simplifica el trabajo porque puede introducir las porciones de masa precocidas directamente en el horno. El descongelado, el fermentado y el horneado se realizan de forma automática, no es necesario tener un armario de fermentación extra.

Thermodyn | Iluminación | Easycare

La máxima calidad integral se basa en la máxima calidad de todos los detalles

Thermodyn

Detalles inteligentes que ahorran costes y energía: la puerta del horno, con acristalamiento múltiple, reduce el calor de irradiación, lo que mantiene la puerta exterior fría y reduce el consumo de energía. Práctico: el acristalamiento exterior de la puerta se abre para facilitar la limpieza.

Iluminación

La iluminación indirecta es la presentación perfecta para sus productos y despierta en sus clientes las ganas de más. El acceso sencillo a las lámparas halógenas, dentro del marco de la puerta, permite cambiarlas cómodamente.

Easycare

Todo el compartimento de la instalación está situado en el lateral de la carcasa del horno. Por eso todos los trabajos de mantenimiento en el DIBAS pueden realizarse desde la parte frontal, sin necesidad de desplazar el horno.

Dibas 4 | Dibas 5 | Dibas 8 | Dibas 10
Verdadera grandeza en diferentes tamaños

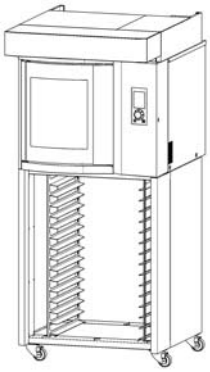
Dibas 10
Armario de fermentación GS 20
Campana extractora

Dibas 5/10 Vario
Campana extractora

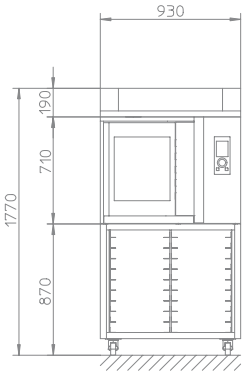
Dibas 10
Bastidor inferior UG 20
Campana extractora

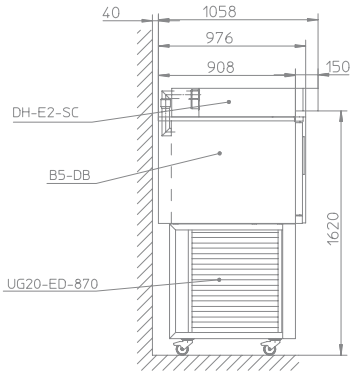
Dibas 5
Bastidor inferior UG 20
Campana extractora

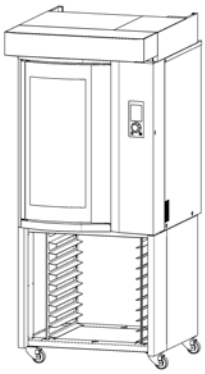
Los hornos DIBAS indican con precisión las dimensiones que usted necesita para sus salas. Los diferente modelos pueden adaptarse a diferentes dimensiones y tareas, tanto en la tienda como en el obrador. Además, según las necesidades y los deseos individuales, los hornos pueden combinarse con, p.ej., un armario de fermentación, un bastidor inferior o una campana extractora. Déjese inspirar.



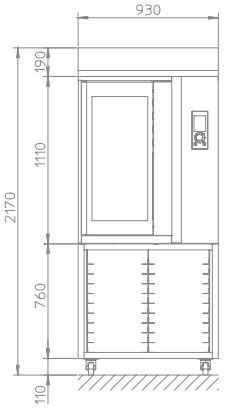
Dibas 5

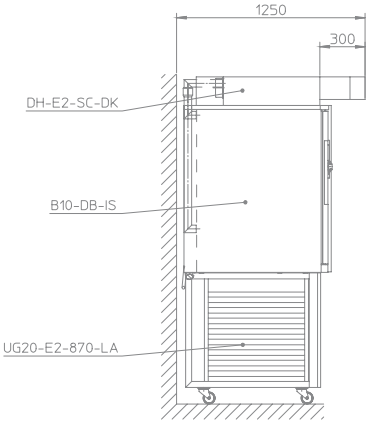






Dibas 10





	Mando	Bandejas	Dimensiones exteriores en mm A x P x H	Dimensiones de bandeja en mm	Capacidad de panecillos	Superficie de cocción en m²	Valores de conexión V/kW/A	Peso en kg	Humidificación
DIBAS 5	IS 600	5	930 x 976 x 710	600 x 400	100	1,2	400 / 9,6 / 16	175	Sistema de humidificación en cascada
DIBAS 10	IS 600	10	930 x 976 x 1.110	600 x 400	200	2,4	400 / 18,4 / 32	235	Sistema de humidificación en cascada
DIBAS 5 Vario	IS 600	2 x 5	930 x 976 x 1.420	600 x 400	200	2,4	2 x 400 / 9,6 / 16	350	Sistema de humidificación en cascada
DIBAS 5/10 Vario	IS 600	5 + 10	930 x 976 x 1.820	600 x 400	300	3,6	400 / 9,6 / 16 + 400 / 18,4 / 32	410	Sistema de humidificación en cascada
DIBAS 4	IS 500	4	930 x 976 x 710	600 x 400	80	0,96	400 / 9,6 / 16	155	Sistema de humidificación por conducto
DIBAS 8	IS 500	8	930 x 976 x 1.110	600 x 400	160	1,92	400 / 18,4 / 32	200	Sistema de humidificación por conducto
Dibas 4 Vario	IS 500	2 x 4	930 x 976 x 1.420	600 x 400	160	1,92	2 x 400 / 9,6 / 16	310	Sistema de humidificación por conducto
Dibas 4/8 Vario	IS 500	4 + 8	930 x 976 x 1.820	600 x 400	240	2,88	400 / 9,6 / 16 + 400 / 18,4 / 32	355	Sistema de humidificación por conducto

Servicio de atención i Seminarios
Wiesheu – su socio innovador

Su éxito es nuestro éxito. Por eso hemos desarrollado ofertas que realmente le ayudarán: con seminarios adaptados a su actividad diaria, con servicios que hacen que sus hornos WIESHEU sean aún más "valiosos" y con personas de contacto que le ayudan con rapidez cuando lo necesita.

Socios cualificados y una amplia red de servicio de atención

Nuestro servicio de atención le garantiza un apoyo competente en todos los lugares, con rapidez y fiabilidad, porque todos nuestros socios del servicio de atención son empresas especializadas certificadas y formadas por WIESHEU.

El servicio de atención 24 horas

Asesoramiento profesional en el que usted puede confiar: en nuestra central del servicio de atención, en Affalterbach, le atenderán técnicos cualificados y experimentados. Y si lo que necesita es ayuda rápida, nuestro teléfono de atención está disponible los 365 días del año, también los fines de semana y los días festivos.

Servicio profesional de montaje

Nuestros experimentados socios del servicio de atención se encargan del montaje y de la instalación de los hornos WIESHEU en su establecimiento. Y nuestros comerciales estarán encantados de explicarle el manejo del horno.

Contratos de mantenimiento y de protección completa

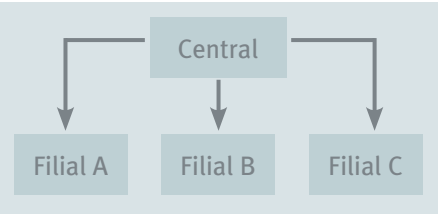
Tanto si firma un contrato estándar de mantenimiento como un contrato de protección completa (incluida la prolongación de la garantía), su horno estará siempre en manos competentes. Si lo desea también puede firmar los contratos por varios años.

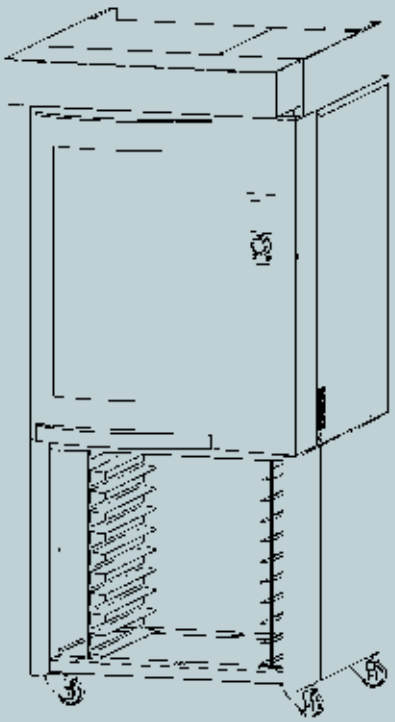
Seminarios desarrollados para la práctica

Desde la tecnología de usuario hasta el know-how empresarial, desde consejos y trucos prácticos hasta ideas de recetas: le ofrecemos diferentes cursos y formaciones para que usted aproveche su tiempo de un modo aún más efectivo y atienda todavía mejor a sus clientes.

Conexión entre los hornos.

Conectamos sus hornos Wiesheu según sus necesidades individuales. De este modo podrá acceder cómodamente a todos los hornos de sus filiales desde una central para programarlos, controlarlos y leer los datos.





WIESHEU GmbH · Daimlerstrasse 10

71563 Affalterbach · Germany

Tel.: +49 (0)7144 303 0

Fax: +49 (0)7144 303 111

www.wiesheu.de · info@wiesheu.de

Service hotline 0800 303 6699

Technical changes reserved · 6/2008 500ES · DIBAS 001 · venividi.de